

So schmeckt Spanien: Casa Pintor

Tapas mit Räuchernote

Durst & Dunst in Frankfurt

Tapas sind oft jene Happen Heiterkeit, mit denen man gerne seinem Wein zu einer netten Begleitung verhilft. Inzwischen existieren Lokale mit einem solchen Angebot hierzulande allerdings in beinahe inflationärer Weise, dass man schon von einer Plage sprechen kann. Die wenigsten dieser Spezies haben Atmosphäre, manche sind zu schick, um als typisch gelten zu können, andere bei den Speisen und Getränken einfach nicht authentisch. In einem an Überraschungen und Lokalen eher armen Viertel im ruhigen Teil des Frankfurter Nordends, wo aber immerhin einmal mit dem *Mentz* das Gründungslokal der Frankfurter Satiriker-Gemeinde um Robert Gernhardt stand, stößt man im Bornwiesenweg auf die *Casa Pintor* und ein Stück spanischer Lebensqualität.

In diesem wunderbar unaufgeräumten Lokal mit seinem Dunst aus Durst, Lebensfreude und leiser Melancholie, geht jeden Abend der Vorhang zu einem neuen Stück auf. Die Kulisse mag immer gleich erscheinen und besteht aus Theke, Tischen, Klavier, Gitarren und anderen Insignien des schönen Trödellesbens, doch die Protagonisten ändern sich nahezu stündlich. Auf dem Sofa lümmelt quietschvergnügt ein Pärchen, am hintersten Tisch mümmelt ein Single Gambas mit Knoblauch. Eine Gruppe, die sonst eher in feineren Etablissements ein Zuhause findet, hält gleich das halbe Lokal besetzt. An der Theke glaubt noch

jemand zu später Stunde die vergessene Zeitungslektüre nachholen zu müssen, weil er nicht nur einfach so rumsitzen will wie sein Nebenan, und erschrickt, wenn ihn dann doch jemand anspricht, während zwei Nachbarinnen mehr Interesse an ihrer adretten Garderobe als an Männern zu haben scheinen. An besonders intensiven Abenden der gemischten Gefühle scheinen sich die letzten 68er und die übriggebliebenen Yuppies zu einem Showdown zu treffen – und stehen dann doch nur friedlich Seite an Seite. Ein solches Publikum aus der Wundertüte ist durchaus nicht selten für ein Stadtteillokal, in das vor allem die nahen Anwohner wie in einen gemütlichen Pyjama schlüpfen.



Die weiblichen Bedienungen sind hübsch, ziehen daraus aber keine unnötigen Vorteile. Der junge Mann am Tresen ist flink und schafft es doch nicht immer, gleich jedem Wunsch nachzukommen, weil der Laden fast immer voll ist. Der Patron selbst sieht ein wenig aus wie Rudi Dutschke, und wie bei

diesem sind auch seine Augen voll Feuer und Melancholie. Man glaubt neben der Theke ein Bild Che Guevaras zu sehen, doch es ist der ihm verblüffend gleichende Flamenco-Sänger Camarón, der 1987 ein legendäres Konzert in Paris gab, von dem eine dramatisch stimm- und herzzerreißende Platte noch kundtut. Die andalusische Ekstase-Musik des professionellen Schmerzensmannes schallt denn auch oft durchs Lokal und mischt sich mit dem Lachen der Gäste zu einem Fanal des zwiespältigen Lebens.

Aus der Küche kommt immer wieder der Koch, um etwas von der turbulenten Atmosphäre außerhalb seines stillen Arbeitsbereiches mitzuerleben. Durch ihn springen jene derbfröhlichen Bissen der ungekünstelten Art auf die Zunge, die einer süffigen und nach Würze durstenden Kneipenkultur

entspringen. Die flambierte Paprikawurst Chorizo und die Muscheln im Weinsud, die Knoblauch-Gambas und der Teller mit Serrano-Schinken und Käse. Die Albondigas schmecken nicht wie Omas Klopse, sondern etwas temperamentvoller. Auch das Spiegelei mit Chorizo und Tomatensauce hat Pfeffer. Der Tintenfisch wird nicht schick verkleidet und erscheint so wie ihn die Natur erschaffen hat. Das sieht vielleicht ein wenig aus, als hätte Spider-Man, Dr. Otto Octavius alias die Krake zerlegt, schmeckt aber. Schön, dass die Küche bis ein Uhr Gästewünsche erfüllt, die kalten Kleinigkeiten aus der Vitrine sind auch meist noch später zu haben.

Die spanischen Tropfen aus verschiedenen Anbaugebieten – alle zwanzig gibt es offen – sind passabel, preiswert und erweisen sich als ordentliche Zechweine. Insgesamt ist die Weinauswahl von der Qualität deutlich besser geworden als in



der Anfangszeit. Die Gläser werden durchweg bis zum Rand eingeschenkt und verlangen eine sichere Hand. Wäre in dieser Tapas-Bar alles perfekt, wäre es keine Tapas-Bar.

LF

Casa Pintor, Frankfurt, Bornwiesenweg 75, Tel. 069 5973723, täglich von 18 bis 2 Uhr geöffnet, Küche bis 1 Uhr, Gerichte 3 bis 10 Euro. www.casapintor.de